

SPAGHETTI GIALLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pancetta,
- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 pezzetto di burro,
- 10 g di speck,
- 2 bustine di zafferano,
- 25 cl di panna,
- 1 uovo,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliate a striscioline la pancetta e lo speck e fateli soffriggere in un largo tegame con un pezzetto di burro. Tenete il fuoco moderato ma lasciate soffriggere a lungo finché il grasso è diventato completamente trasparente. Aggiungete la panna leggermente battuta con la forchetta, lo zafferano, il sale e il pepe. Lasciate addensare un po', togliete dal fuoco e aggiungete il tuorlo d'uovo sbattuto con il formaggio grattugiato. Durante la preparazione di questa salsa porterete a bollire una pentola d'acqua per la cottura degli spaghetti, che scolerete un po' al dente e farete insaporire facendoli saltare nel tegame del sugo.